

nos Planches

À PARTAGER

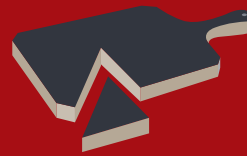
Copieux et gourmand pour 2/3 ou 4 personnes **11€90**

Les Cochonnailles du Bistrot

Saucisson sec "Le Poutou", saucisse sèche sur Perche, chorizo "Gran Reserva", terrine du Bistrot, jambon d'Auvergne, cornichons, beurre 1/2 sel

La mixte du Bistrot

A mi-chemin entre les cochonnailles et les tapas du Bistrot à consommer sans modération à l'apéritif



APÉRITIFS

Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)..... 10cl	3€70
Kir vin rouge (cassis)..... 10cl	3€70
Kir Royal « Charles de Fère » et sa crème de cassis de Dijon..... 14cl	7€50
Ricard..... 2cl	4€00
Martini et Campari..... 6cl	4€50
Porto..... 6cl	4€50
Gin..... 4cl	6€00
Vodka..... 4cl	6€00
Rhum..... 4cl	6€00

COCKTAILS

Americano Maison..... 10cl	7€50
(Martini Rosso, Campari, Martini Dry, Gin Gibson's)	
Mojito..... 12cl	7€50
(Rhum, eau gazeuse, citron vert, feuilles de menthe, sirop Mojito Mint Monin)	
Mojito Bière..... 12cl	7€50
(Bière, citron vert, feuilles de menthe, Mix Fruit Fraise Monin, sirop Mojito Mint Monin)	
Piña Colada..... 12cl	7€50
(Rhum, jus d'ananas, Mix Fruit Coco Monin)	
Spritz Pêche Blanche..... 12cl	7€50
(Apérol, vin pétillant, eau gazeuse, sirop Pêche Blanche Monin)	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Piña Colada..... 16cl	5€90
(Jus d'ananas, Mix Fruit Coco Monin, sirop saveur Rhum Monin)	
Virgin Spritz Pêche Blanche..... 16cl	5€90
(Eau gazeuse, sirop Orange Spritz Monin, sirop Pêche Blanche Monin)	
Virgin Mojito..... 16cl	5€90
(Eau gazeuse, citron vert, feuilles de menthe, sirop saveur Rhum Monin, sirop Mojito Mint Monin)	

LES CHAMPAGNES

Champagne DEUTZ (2 à 4 coupes)..... 37,5cl	32€30
Champagne DEUTZ..... 75cl	64€60
Champagne DEUTZ..... 150cl	129€20

LA ROUTE DES WHISKIES

Blended Scotch Whisky Baby..... 2cl	3€50
Blended Scotch Whisky..... 4cl	6€00
Bourbon Four Roses..... 4cl	6€50
Cardhu..... 4cl	8€50
Cragganmore..... 4cl	8€50
Knockando 12 ans..... 4cl	8€50
Lagavulin 16 ans..... 4cl	9€50
Oban 14 ans..... 4cl	9€50
Nikka whisky japonais..... 4cl	12€50

BIÈRES

1664 (pression)..... 25cl	3€90	33cl	5€10	50cl	6€00
Grimbergen (pression)..... 25cl	4€50	33cl	5€90	50cl	7€00

Menu PLAISIR

21€50

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

au choix de la carte**

Menu TOUT COMPRIS

33€00

APÉRITIF MAISON
avec ou sans alcool

+ ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix de l'ardoise ou de la carte**

+ BOISSON AU CHOIX*

+ CAFÉ ou THÉ ou INFUSION

* avec Eau minérale 50 cl
OU Bière 25 cl
OU Soda 33 cl
OU Pot de 46cl blanc IGP
Côtes de Gascogne
Blandine Le Blanc ou rouge
IGP Côtes du Lot Marcel
Malbec.

**hors suppléments de prix

ENTRÉES

Terrine du Bistrot, aux foies de volailles

Déclinaison de tomates aux saveurs d'Antan,
cromesquis de mozzarella et sorbet basilic

Carpaccio de bœuf mariné façon "Gravlax",
crémeux d'avocat et mimolette vieille

Les tapas du Bistrot : croc' légumes et fromage de chèvre
frais aux herbes, crémeux d'avocat et croustilles de crevettes,
bruschetta "bœuf mariné" et mimolette vieille

Poêlon de 6 escargots de Bourgogne à l'ail doux,
classique beurre moussoux (La douzaine suppl. 2€50)

Les cochonnailles du Bistrot : Saucisson sec "Le Poutou",
saucisse sèche, jambon d'Auvergne, chorizo "Gran Reserva"
terrine du Bistrot aux foies de volaille, cornichons, beurre 1/2 sel

Salade mode Bistrot : mesclun de salades, jambon d'Auvergne,
gésiers confits, grana padano, bloc de foie gras de canard
et cerneaux de noix

PLATS

AUTOUR DU BŒUF

Pavé de bœuf grillé plancha, sauce au choix
(béarnaise, poivre, fromagère, échalotes), pommes Bistrot

Le Gourmet Burger : steak haché de bœuf, sauce burger du Bistrot,
oignons frits, cheddar fondant, salade, buns toastés

Nos tartares hachés et préparés en cuisine à la commande,
pommes frites et mesclun de salades :

☛ Le Traditionnel à la française : câpres, cornichons, oignons
et assaisonnement Maison

☛ Le Brésilien : fraîcheur de citron vert, tomate, coriandre et guacamole

☛ Le Sud'n Sol : notes méditerranéennes avec tomates confites,
tapenade, grana padano et pointe de basilic

Le 2 en 1 du Bistrot : l'alliance parfaite entre notre tartare brésilien
et le carpaccio de bœuf mariné façon "Gravlax" (suppl. 2€50)

Persillé de basse côte de Bœuf Angus

Un plat à déguster seul ou à partager pour plus de convivialité (15€00/pers.)
servi émincé, sauce Bistrot, maraîchère de légumes croquants et pommes Bistrot

LES BELLES PIÈCES à découvrir sur l'ardoise

DESSERTS

Toutes nos glaces sont artisanales

La planche de fromages affinés et son mesclun de salades

Les 3 petits pots de crème à déguster :
vanille gousse, chocolat alunga, café crokine

Croc'Eclair Frambois'in :
crémeux chocolat blanc zéphyr citronné et framboises

Baba façon Mojito infusé au citron vert et rhum,
chantilly à la menthe fraîche

Traditionnelles profiteroles à la vanille,
sauce au chocolat chaud et crème chantilly

Coupe aux parfums de mon enfance : glace noisette,
caramel au beurre salé, chocolat noir, caramel laitier, sauce chocolat,
crème chantilly et crunchy de fruits secs

Rendez-vous au café des gourmands : déclinaison de mini desserts
gourmands accompagnés de son expresso ou thé

Le Puits d'Amour Estival : fruits rouges frais et confits,
cœur givré noix de coco, biscuit sablé et mousse de mascarpone

La Belle du Boucher "Monts et Coteaux du Lyonnais" :
sorbet pêche blanche, sorbet abricot et sorbet poire Williams,
salsa de fruits frais, chantilly et craquelin

FORMULE BISTROT

SERVIE DU LUNDI AU VENDREDI
MIDI ET SOIR
HORS JOURS FÉRIÉS

CHAQUE JOUR UNE
ARDOISE DIFFÉRENTE
À DÉCOUVRIR

ENTRÉE - 4€00

PLAT - 10€90

DESSERT - 4€00

Menu P'TIT BOUCHER

(- 12 ANS) **8€00**

Pavé de merlu,
et ses petits légumes
OU Haché de bœuf,
pommes Bistrot

+
Glace deux boules
OU Les 2 petits pots
de crème au choix

+
Sodas
OU Jus de fruits



La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil.

L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

ENTRÉES - 6€90

PLATS - 15€90

DESSERTS - 6€90

PARTAGEONS

une Cuisine

AUTHENTIQUE

partageons

DES Moments

VRAIS

Être *passionné*,

c'est avant tout l'envie de faire
partager une cuisine à son image.
Une cuisine simple, authentique
et de caractère...

Car ici, pas de chichi, mais du vrai,
du bon et de la personnalité.

Les plats ont le goût des bonnes
choses et permettent vraiment de
se régaler dans la bonne
humeur et la convivialité.

Bref, la recette parfaite pour passer
des moments forts, des moments
savoureux, **DES MOMENTS
D'EXCEPTION !**

CARTE DES VINS

BLANC

IGP OC CHARDONNAY HERITAGE DU CONSEILLER
Parfum typique du Chardonnay, de petites fleurs blanches accompagnées de notes de fruits
à chair blanche comme la pêche.

IGP COTES DE GASCOGNE BLANDINE LE BLANC
Nez franc, floral, légèrement épicé et fin.

♥ IGP COTES DE GASCOGNE MOELLEUX XVIII SAINT-LUC
Gourmand, un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux.

ROSÉS

CHATEAU DE L'ENGARRAN AOP COTEAUX DU LANGUEDOC
Soleil et fraîcheur d'un joli rosé gourmand, régulièrement médaillé.
Médaille d'or - Concours Général Agricole.

TAVEL AOP DOMAINE MABY
Le domaine Maby, au travers d'un assemblage de 8 cépages, vous fera découvrir un rosé puissant,
parfait sur une grillade.

ROUGES

DOMAINE MONTROSE IGP PAYES DE COTES DE THONGUE
Robe grenat aux reflets violacés. Notes de cassis et de cacao au nez. La bouche est ronde
et croquante. C'est un vin gourmand, sur le fruit. Un plaisir avec une viande grillée.

IGP COTES DU LOT MARCEL MALBEC
Couleur profonde avec des reflets violets. Un nez très fruité avec des notes de mûre.

AOC BERGERAC CHATEAU TOUR DES GENDRES
50% Merlot et 50% Malbec, un vin très nuancé, sur la fraîcheur et le fruit, aux arômes de cerise
et d'épices douces.

♥ AOC BROUILLY CHATEAU DE BRIANTE
Arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise, framboise).

♥ AOC COTEAUX BOURGUIGNONS LA CLE SAINT-PIERRE
Senteurs de fruits rouges se mariant avec une touche vanillée, torréfiée.

AOP MEDOC CHATEAU GADET-CUYPERS
Grande région de Bordeaux où les cépages traditionnels s'expriment
dans ce vin d'une qualité exceptionnelle.

ROUGES DU MONDE

ARGENTINE - PERLITA
Argentina. Perlité, la « perle » de la Bodega DiamAndes, assemblage de malbec et syrah,
alliance du savoir-faire bordelais des propriétaires du Château Malartic-Lagravière
(Grand Cru Classé) et de l'expérience de l'équipe argentine. Ce vin rouge savoureux
aux arômes de chocolat noir, de baies croquantes, subtilement vanillé, aux tanins fins
est le vin idéal sur nos viandes rouges.

GRANDS VINS

AOP PESSAC LEOGNAN LA RESERVE DE MALARTIC
Couleur d'un beau rouge rubis, au nez, belle intensité aromatique.
Un vin très plaisant, intense et gourmand.

AOP COTE ROTIE PIERRE ROCHE GALLET
La noblesse des grands syrah et côte du rhône septentrionaux. Une main de fer dans un gant
de velours. Puissance et raffinement. Goûtez l'exception !

AOP BORDEAUX SUPERIEUR CHATEAU REIGNAC
Nez boisé, grillé sur les épices. Bouche massive, puissante et concentrée avec une finale assez longue.
Chaque année, ce cru s'impose d'ailleurs comme l'un des meilleurs bordeaux générique qui soit,
pouvant rivaliser avec certains crus classés.



Vous ne consommez pas la bouteille en entier ? Repartez avec elle !

♥ Nos coups
de cœur

PLAISIRS DES GOURMETS

Cognac, Armagnac, Calvados, Poire Williams, Get 27, Vieille prune, Bailey's
Rhum ambré Saint James

4 cl 6€50
6€00

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

ou ou 33 cl 3€80

..... 33 cl 3€80

..... 20 cl 3€80

Jus de fruits 20 cl 3€30

(orange, pomme, tomate, abricot, ananas)

LES BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné 2€00

Thé, infusion 2€50

Cappuccino 3€80

Irish coffee 6€90

LES EAUX MINÉRALES

50 cl 3€80 100 cl 4€50

33 cl 3€80

Prix nets - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BISTROT
— DU —
BOUCHER



Du caractère
et du goût